

DIJOUS, 16 DE NOVEMBRE DE 2023



Temps de celebració

Quan s'acosten les festes de Nadal és moment de començar a organitzar la celebració d'aquestes dates tan especials. Tant si volem compartir aquests moments màgics amb companys de feina com amb amics o familiars, Andorra disposa d'un gran ventall d'opcions de restauració, amb

menús especials i la possibilitat de reservar espais per a grups nombrosos.

L'experiència gastronòmica del Nadal es multiplica quan es confia la celebració a professionals de l'hostaleria. La trajectòria i el *savoir-faire* dels experts no tan sols es tradueixen en una oferta gastronòmica de primer nivell, sinó també en la creació d'atmosferes acollidores i festives. La capacitat de gestionar grans grups,

HI HA UN GRAN
VENTALL D'OPCIONS
DE RESTAURACIÓ
PER A LES FESTES

garantir la qualitat del menjar i proporcionar un servei impecable són habilitats que distingeixen aquests professionals, obrint el camí perquè els comensals se submergeixin plenament en l'experiència de compartir el Nadal amb les persones properes.

A més, molts restaurants ofereixen opcions personalitzades per adaptar-se a les necessitats i preferències dels clients. Així, es pot treballar amb el local per cre-

ar un menú que compleixi els nostres gustos.

En un món on el temps és un recurs valuós, confiar la celebració d'un àpat de Nadal a un establiment permet als participants alliberar-se de les preocupacions logístiques i centrar-se a gaudir del moment, compartint anècdotes, brindis i bons desitjos. L'experiència culinària es converteix així en un mitjà per connectar totalment amb amics i familiars.

ENTREVISTA SARA CONDE

LA GERENT de l'Alta Taberna Aires Gourmet ressalta la importància de confiar la preparació i organització dels àpats de Nadal a professionals, i desgrana les opcions de menú del restaurant.

“Adaptem l'espai a allò que necessita cada esdeveniment”

FERNANDO GALINDO

És habitual que la gent aprofiti per celebrar algunes de les trobades de Nadal en restaurants?

Cada cop més, i penso que quan es tracta de dinars o sopars d'empresa, l'oportunitat de socialitzar fora de l'entorn de treball permet conèixer més i millor els nostres companys, caps o col·laboradors, i facilita crear aquests matisos personals tan necessaris perquè el dia a dia sigui agradable i amistós. I si el cas és entre amics i família, crec que sempre és bona idea la celebració en un restaurant, ja que si sumem a les nostres tasques diàries la compra dels productes, la cuina, la recepció dels comensals i la neteja posterior a casa... Val la pena confiar l'esdeveniment en mans professionals i dedicar-se a gaudir les festes, evitant una càrrega extra de cansament i estrès al que ja acumulem habitualment.

Per què es decanten per aquesta opció?

És una iniciativa lògica, ja que és la més pràctica a l'hora de fer celebracions en grup, ja que a casa no tothom disposa de l'espai necessari per rebre 10, 20 o més comensals. D'altra banda, la preparació d'aquests esdeveniments és més viable i còmoda en una cuina industrial, amb una metodologia establerta en un equip de treball, que de forma domèstica. El cas més habitual és que qui ho prepara normalment no pot gaudir de la festa en estar més concentrat en els preparatius.

Quin és el perfil més habitual de client?

En el nostre cas no hi ha un perfil predefinit de client, ja que tenim el plaer de rebre persones de tota mena i les celebracions solen ser diverses, des de sopars informals entre grups d'amics, companys o excompanys de feina que es reuneixen per recordar bons moments, fins a empresaris que busquen un lloc amb bon ambient i tranquil per poder reunir-se i fer posteriorment un sopar agradable, passant per famílies que s'ajunten per gaudir dels éssers estimats, conèixer les novetats i bones notícies de cadascú i veure els petits de la casa. Nosaltres col·laborem per crear i adaptar l'espai a les necessitats i les peticions de tots els esdeveniments. De vegades,



hem acabat amb ball i ambient festiu! Ens encanta veure gaudir els nostres comensals i intentem identificar les seves necessitats, adaptant-nos-hi.

Quines opcions de menús de Nadal ha preparat l'Alta Taberna Aires Gourmet per a aquestes dates?

Aquest any hem pensat fer tres menús, per adaptar-nos a la butxaca i expectatives de totes les persones. Tenim el gastronòmic, que seria un menú complet amb varietat d'entrants, segons plats a escollir i postres, amb un mínim de quatre comensals. El menú gourmet, que és la nostra joia de la corona, creat per a paladars exigents, amb un mínim de dos comensals, que fins i tot pot ser un regal especial per a algú important i que inclou caixetes de regal per a Reis. I per últim, un menú pica-pica, que és molt divertit i segueix amb la nostra filosofia de compartir, tapejar i passar temps de qualitat amb els nostres familiars, amics o companys de feina, ja que està orientat a qualsevol reunió social amb un mínim de quatre comensals. Tots els menús inclouen beguda i cafès o infusions, amb la idea

“
ELS GRUPS
PODEN DISPOSAR
TOT SOLS
DE LES NOSTRES
INSTAL·LACIONS

que tot aquell que inverteixi en l'esdeveniment tingui la garantia de no necessitar gastar més i saber que l'import del menú no augmentarà del preu anunciat. D'aquesta manera podem tenir una millor organització de cara a les despeses nadalenques i evitar sorpreses desagradables.

Quina capacitat té el restaurant i amb quina antelació cal reservar?

Recomanem reservar com més aviat millor, ja que l'any passat ens consul-

taven la disponibilitat i ja estàvem complets. Aires Gourmet és un restaurant de petites dimensions i molt acollidor. Això fa que tinguem una gran demanda, perquè la nostra particularitat és la quasi exclusivitat que tenen els grups en disposar tot sols de les nostres instal·lacions. Ens agrada oferir aquest plus de privacitat i a vegades reservem l'espai per a l'esdeveniment, sense cobrar extra de costos, simplement perquè considerem que estaran més còmodes. Podem rebre fins a 35 comensals asseguts o tipus còctel, com es prefereixi.

Què diria a possibles clients preocupats per la inflació i l'encariment dels productes?

El nostre sector està directament afectat i els clients en són molt conscients. Crec que només ens queda adaptar-nos a la situació i buscar la fórmula de poder subsistir i resistir aquest cop tan fort, i intentar prosperar en temps difícils d'inflació monetària. Nosaltres ens sentim altament compromesos amb els clients, i per això per al 2024 hem decidit no incrementar el cost de la carta.

AIRES

ALTA TABERNA

GOURMET

Vine a gaudir aquestes festes d'una cuina casolana en un espai acollidor amb amics, família i companys de feina.



*Alternatives disponibles en cas d'al·lèrgies i intoleràncies.

Amb molta il·lusió us presentem la nostra varietat de menús per aquestes festes.

Menú PICA-PICA

Entrants:

- Taula de pernil ibèric de gla amb formatge curat a l'aroma romaní
 - Musclos a la marinera
 - Truita de patates de la casa
 - Carpaccio de bou madurat amb encenalls de parmesà
 - Escalivada casolana amb esqueixada
 - Coca mediterrània amb tomàquet i AOVE
- I per finalitzar... assortiment de postres casolans!

*Inclou una ampolla del nostre Celler, aigua mineral, cafès o infusions.



35 €/pers. *Mínim quatre persones.

Menú GOURMET

Entrants:

- Gamba vermella de Palamós a la planxa amb sal Maldon
- Pop a la brasa amb pebrots de padró
- Ous trencats amb pernil ibèric de gla
- Foie a l'aroma de vi d'Oporto amb torrades de gerds

Segons:

- Filet de vaca madurada a l'estil Aires
- Mariscada individual (Zamburinyes, llamàntol, gamba llagostinera i musclos)

Postres per escollir:

- Sorbet de Moët
- Lionesa flamejada amb nata i xocolata calenta



75€/pers. *Mínim dues persones.

Menú GASTRONÒMIC

Entrants:

- Selecció d'ibèrics de gla amb formatge curat i ametlles torrades
- Gambes a l'allada
- Croqueta XXL de pernil ibèric de Guijuelo casolana
- Anxoves de l'escala
- Coca mediterrània amb tomàquet i AOVE

Segons a escollir:

- Cuixa de Xai al forn amb guarnició
- Bacallà amb crema de gambes estil Aires

Postre casolà a escollir:

- Tarta de formatge o Flamet de cel.

*Inclou una ampolla del nostre Celler, aigua mineral, cafès o infusions.



55€/pers. *Mínim quatre persones.

I com tindrem un bon motiu per brindar, obsequiarem a tots els assistents amb una copa de cava!



- C/ Bra. Riberaigua, 9, AD500 Andorra la Vella +376 625 045 @altatabernaaires

CELEBRACIONS

Gaudir junts de moments especials

Amesura que s'aproximen les festes nadalenques, emergeix un costum que amb els anys ha quedat profundament arrelat en la nostra societat: els sopars d'empresa, de grups d'amics o familiars en restaurants. Aquests esdeveniments, lluny de ser meres celebracions, esdevenen oportunitats úniques per estrènyer llaços, celebrar èxits i construir records que perduraran en la memòria de tots els participants.

En el marc empresarial, aquestes trobades representen una ocasió d'or per reflexionar sobre els desafiaments superats i esta-

blir objectius per al futur. En un univers corporatiu cada vegada més dinàmic, aquests moments de pausa i celebració juguen un paper crucial en la construcció d'un clima laboral positiu i motivador, reforçant el compromís dels empleats amb la seva organització.

Així mateix, les reunions familiars en restaurants abans o durant les festes nadalenques es converteixen en ocasions de reunió i connexió autèntiques. En un món on el ritme accelerat de la vida sovint limita el temps dedicat a la família, aquestes trobades proporcionen un espai per retrobar-se amb els éssers estimats,



Col·lecciona moments amb nosaltres

Menú 35 €

Entrants: (a escollir-ne dos)

- Taula d'ibèrics
- Patates braves
- Pebrots de padró
- Calamars a la planxa
- Aletes de pollastre

Segon plat:

- Entrecot de vaca vella
- Xurrasco madurat
- Bacallà gratinat al forn

Vi Jaros (Ribera del Duero)
VI Brods (Verdejo)

Refresc, aigua, cafès, xarrup i postres de la casa.



Menú 40 €

Entrants: (a escollir-ne dos)

- Taula d'ibèrics
- Patates braves
- Lacó gallec amb escalivada
- Musclos al Godello
- Navalles a la planxa

Segon plat:

- Picanya madurada
- Entrecot de vaca vella
- Pintxo de Lluç a la marinera

Vi Jaros (Ribera del Duero)
Vi Bardos (Verdejo)

Cafès, licors i postres de la casa



LA GASTRONOMIA ES CONVERTEIX EN PROTAGONISTA INDISCUTIBLE

compartir històries i créixer com a unitat familiar. La importància de mantenir aquests vincles és innegable, i els establiments de restauració ofereixen una atmosfera càlida, un servei expert i una experiència culinària única, esdevenint l'escenari perfecte per a aquestes trobades significatives.

La gastronomia, en aquest context, es converteix en protagonista incontestable. L'elecció d'un restaurant que posi èmfasi en els esdeveniments nadalencs garanteix una experiència excepcional, tant per l'acurada selecció de productes i matèries primeres com per la tria de vins i caves. Els menús exclusius, dissenyats amb cura i creativitat, esdevenen una expressió de tradició i innovació, oferint als comensals un viatge gastronòmic que desperta els sentits i satisfà els paladars més exigents.

A més de l'experiència gastronòmica, la decisió de confiar en professionals per a l'organització d'aquestes trobades no és casual. La gestió detallada i la logística efectiva són peces clau per garan-



tir que cada aspecte de l'esdeveniment transcorri sense problemes. Des de la reserva de la sala fins a la disposició dels serveis, els restauradors assumeixen aquesta responsabilitat amb habilitat, permetent als participants gaudir totalment de l'experiència.

El valor d'aquestes trobades rau també en la capacitat de crear records duradors. Els detalls mi-

LES TROBADES ESPECIALS TAMBÉ GENEREN RECORDS DURADORS

nuciosos, la qualitat del servei i l'ambient cuidat converteixen aquestes reunions en experiències que van més enllà de l'instant. Cada detall contribueix a la construcció d'una narrativa compartida que perdura en el record.

En definitiva, els sopars d'empresa i les reunions familiars de Nadal són més que un esdeveniment. Són expressions de la nos-

tra necessitat inherent de celebrar, connectar i crear significat. Confiant en professionals i establiments especialitzats, ens assegurem que aquestes experiències superin totes les expectatives, creant moments que queden gravats en la memòria com a testimonis de la importància de celebrar la vida i les relacions professionals i familiars.



@hotelnaudi

Hotel NAUDI
BOUTIQUE

Fogons amb cor i ànima
per gaudir com enlloc de la
tradició nadalenca

Menú especial de Nadal
Menús corporatius



+ info i reserves • T. 739 300 o info@grupnaudi.com

www.hotelnaudi.com



HN

ENTREVISTA **FERNANDA MARTINS**

LA GERENT del restaurant Casa Fer, especialitzat en cuina portuguesa, explica quines són les diferents opcions gastronòmiques del local per a les celebracions nadalenques vinents.

“Les nostres propostes culinàries estan pensades per a tothom”

Per què han decidit oferir menús especials de Nadal?
Principalment, perquè volem que els nostres clients puguin passar una estona agradable amb els amics i la família, gaudint dels nostres plats i de les nostres especialitats, basades en receptes tradicionals portugueses.

Quines opcions de menú hi ha disponibles?

Tenim menús de tot tipus, amb diversos plats i preus per tal que s'adaptin a qualsevol pressupost.

Han decidit preparar algun plat o especialitat que no acostuma a estar a la carta habitual?

Sí, perquè habitualment ja ho fem els caps de setmana. Disposem de me-



nús especials amb algunes opcions que no acostumen a estar a la carta.

Quin preu tenen els seus menús de Nadal i què inclouen?

Tenim menús a partir de 25 euros. Aquest preu pot augmentar depenent del tipus de plats que contingui el menú i del que el client ens sol·liciti.

Es tracta de menús pensats per a qualsevol perfil de client?

Sí, aquestes propostes culinàries estan pensades per a qualsevol tipus de client. Oferim des de menús infantils per als més petits fins a opcions per als paladars més exquisits.

Es pot reservar per a grups grans o esdeveniments privats?

Sí, el restaurant està preparat per a aquest tipus d'esdeveniments, i fins i tot es pot reservar el local complet quan el grup és molt nombrós.

Quin és el procés de reserva?

Podeu trucar al telèfon 827 722 o realitzar la reserva per Instagram o Facebook a @casafferrestaurant. També podeu venir directament al local.

MENÚ GRUPS

<p>Pica-Pica Assortiment d'Ibèrics Patates braves Pebrots del padró Croquetes de pernil Calamars a l'andalusa</p> <p>Plat a Escollir Salmó a la planxa Graellada mixta Sèpia a la planxa Secret a la brasa</p> <p>Inclou Postre de la casa Aigua, Refresc, Cervesa, Vi negre, Vi Blanc Cafès</p> <p style="text-align: right; font-weight: bold;">25,00 €</p>	<p>Pica-Pica Assortiment d'Ibèrics Pebrots del Padró Calamars a la planxa Llagostins a la planxa Croquetes de pernil Patates braves Musclos al vapor</p> <p>Plat a Escollir Bacallà al forn Dorada a la planxa Entrecot Costelles de corder</p> <p>Inclou Postre de la casa Aigua, Refresc, Cervesa, Vi negre, Vi Blanc Cafès</p> <p style="text-align: right; font-weight: bold;">30,00 €</p>	<h3 style="text-align: center;">MENÚ ESPECIAL NADAL</h3> <p>Pica-Pica Assortiment d'Ibèrics Calamarsets amb all i julivert Musclos al vapor Cloisses a la marinera Bunyols de bacallà Croquetes de carn d'Olla</p> <p>Plat a Escollir Salmó a la taronja Bacallà al forn amb puré de boniato Entrecot a la brasa Secret ibèric a la brasa</p> <p>Inclou Postre de la casa Aigua, Refresc, Cervesa, Vi negre, Vi Blanc Cafès</p> <p style="text-align: right; font-weight: bold;">35,00 €</p>
--	---	---

C/ DE LES LLOSES 1
ANDORRA LA VELLA
☎ +376 827 722
@casafferrestaurant

ENTREVISTA LOUISE HACIANE

LA GERENT de la Pizzeria Primavera repassa la trajectòria de l'establiment i detalla quin és el menú que han preparat per a les trobades d'empresa o familiars per a aquest Nadal.

“Cada any fem propostes d'aquest tipus; tenim clients consolidats”

Com descriuria la seva cuina?
Com a internacional. La carta és molt completa i variada, i proposem un menú diferent cada dia. Tots els plats que elaborem són casolans, fets al moment i amb productes frescos, des dels primers plats fins a les postres.

Què els ha motivat a oferir menús especials per a aquest Nadal?

Cada any fem propostes d'aquest tipus, però és cert que mai hem tingut la necessitat de compartir-ho amb la premsa o a les xarxes socials. Per sort tenim uns clients consolidats i un seguit d'empreses que ens demanen opcions i pressupost per celebrar els sopars de Nadal. Superada la pandèmia, ens fa molta il·lusió compartir tot el que oferim a la gent del país.

Quines opcions de menús ofereixen?

Tenim un menú tancat, però també volem fer saber que ens adaptem perfectament a la demanda del client. Per exemple, si hi ha comensals que tenen algun tipus d'al·lèrgia, intolerància... sempre intentem trobar una alternativa per a tothom, ja sigui per això o per pressupost.

Quin preu tenen els menús de Nadal i què està inclòs?

Tot i que sempre ens adaptem a les necessitats del client, el menú principal que oferim té un preu de 30 euros i està compost d'uns entrants tipus pica-pica, i un segon plat a escollir entre secret ibèric a la mostassa à l'ancienne, magret d'ànec amb salsa de gerds, bacallà a la portuguesa i braó de xai al forn. Per finalitzar, les postres



consisteixen en un deliciós tronc nadalenc de xocolata blanca, mascarpone i gerds.

Recomanen als clients fer reserves amb antelació?

Sempre recomanem que reservin amb antelació, tot i que tenim una capacitat de 80 persones. En aquest sentit, es pot reservar per a un grup de fins a 80 persones! El procés de reserva es pot fer trucant al 800 530 o bé a la web www.pizzeriaprimaverand.com. Cal tenir en compte que els nostres menús estan pensats tant per a empreses com per a grups d'amics o famílies.

Quan va començar la seva activitat?

La Pizzeria Primavera va ser fundada pels meus pares l'any 1984. Als inicis vam estar ubicats al costat de la plaça Guillemó i l'any 2002 ens vam traslladar on estem ara, al carrer Callaueta. El meu germà Hocine ha obert recentment una cocteleria, Entre Nous, al carrer de la Sardana. Anem tothom que després d'un bon sopar al Primavera prengui un còctel a Entre Nous!



Sopars d'empresa

Mínim 10 persones

Primers (pica pica)

- Xarrup de crema carbassa i castanyes
- Pissarra de pernil Ibèric i formatge
- Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà
- Musclos de bouchot al roquefort
- Pop a la Gallega

Segon plat (a escollir)

- Secret Ibèric a la mostassa "à l'ancienne"
- Magret d'ànec amb salsa de gerds
- Bacallà a la portuguesa
- Braó de xai al forn

Postre

Tronc nadalenc de xocolata blanca, mascarpone i gerds

Vi negre, vi blanc, cava, cafès i xupitos

30€

+376 800530

info@pizzeriaprimaverand.com

MARIDATGE

Escollir el vi ideal per a cada plat

UN ADEQUAT ACOMPANYAMENT DELS ÀPATS REALÇA L'EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA

En el vell i ric món dels vins, caves i xampanyes, una elecció correcta pot fer que un àpat passi de ser bo a ser excepcional. Des dels negres robustos fins als escumosos, cada tipus de vi té les seves pròpies característiques, que poden realçar o complementar els sabors dels aliments. A continuació, explorarem com triar el vi perfecte per a cada plat.

Negres intensos

Els vins negres intensos, com un cabernet sauvignon o un malbec, són ideals per acompanyar carns vermelles i plats amb sabors forts. La seva robustesa i estructura poden equilibrar talls com el filet, mentre que els seus tanins poden realçar els sabors fumats de les graelles.

Negres lleugers

Varietats com el pinot noir són més lleugeres i versàtils, sent ex-

cel·lents acompanyants per a aus, peixos grassos i plats amb salses a base de tomàquet. L'acidesa particular d'aquests vins pot ressaltar els matisos de les herbes i les espècies.

Blancs frescos

Els vins blancs frescos, com un sauvignon blanc o un albariño, són perfectes per a l'acompanyament de peix i marisc, tan populars i habituals a les taules nadal·lenques. La seva acidesa refrescant complementa els sabors delicats d'aquests plats, aportant una sensació de lleugeresa i frescor.

UN NEGRE INTENS
ÉS IDEAL PER A LES
CARNS VERMELLES
I SABORS FORTS



Vins chardonnay

Els vins chardonnay, especialment aquells envellits en bota, resulten perfectes per a plats cremosos com risottos, pastes amb salses blanques i plats a base de pollastre. La seva riquesa i textura es barregen harmoniosament amb les salses i els formatges cremosos.

Rosats

Els vins rosats gaudeixen de força popularitat, i el seu equilibri entre negres i blancs els converteixen en una bona opció per als menjars exòtics i amb un punt picant. Des de la cuina asiàtica fins a plats mexicans, la seva frescor ressaltar el caràcter dels sabors.

Cava i xampanya

El cava és un excel·lent aperitiu i company de mariscos, plats lleugers o postres. El xampanya és perfecte per a celebracions i maridatges amb aperitius delicats, ostres i canapès.



LaLoLa
Restaurant Casual i Cafeteria

A Restaurant LaLoLa volem que gaudiu del Nadal

Si celebren les Festes a casa, només ocupeu-vos de disfrutar...
Nosaltres ens encarregarem de cuinar

Plats gourmet per emportar

Entrants, carn, peix, postres

I no oblideu tastar els nostres canelons,
els de sempre o noves versions... us encantaran!

Demaneu les nostres propostes de plats trucant al **340470** o enviant-nos un correu a lalolarestaurant@andorra.ad
Ja que només es faran els plats sota comanda, recordeu encomanar 48h abans de la data

Av. Fiter i Rosell, 33, Escaldes-Engordany · AD700

TRADICIONS

L'amic invisible: regals amb misteri

► MOLT POPULAR ALS ÀPATS NADALENCES, AQUEST JOC TÉ LES ARRELS A L'ANTIGA ROMA

En el calidoscopi de tradicions festives que decoren el calendari nadalenc, el joc de l'amic invisible destaca com una experiència única d'intercanvi de regals. La seva popularitat ha transcendit fronteres, convertint-se en un fenomen arrelat a la cultura global, i s'ha convertit en imprescindible en nombroses trobades d'amics, familiars o d'empresa.

Les arrels de l'amic invisible cal trobar-les en les festivitats de l'antiga Roma, durant la celebració de les Saturnàlies. Aquest període, que solia estendre's del 17 al 25 de desembre, estava marcat per la inversió de rols socials i la generositat desbordant. Durant les Saturnàlies, els romans intercanviaven petits obsequis com a símbol d'amistat i camaraderia. Aquest gest, que reflectia l'essència de la temporada festiva, va establir les bases del joc que tots coneixem avui dia.



A mesura que els segles avançaven, el costum d'intercanviar regals durant les festivitats es va expandir per Europa, prenent diferents formes a cada regió. Cada país va contribuir amb el seu toc únic, i la tradició es va emmotllar

als costums locals. Mentre en alguns llocs va adoptar el nom d'amic invisible, en d'altres es va popularitzar com a Secret Santa o Kris Kringle.

Encara que l'amic invisible s'associa habitualment amb la tem-

porada nadalenca, la seva versatilitat li ha permès transcendir les fronteres de les festivitats del desembre. Grups d'amics, col·legues i comunitats senceres han adaptat la tradició per celebrar esdeveniments d'aniversaris i al-

LA TRADICIÓ S'HA ANAT ADAPTANT A LES DIFERENTS CULTURES

tres ocasions especials. Aquesta flexibilitat ha contribuït significativament a la perdurabilitat del joc al llarg del temps i la seva capacitat per reforçar vincles.

Un dels elements més intriguents de l'amic invisible és el component del secret. La identitat de qui regala es manté oculta fins al moment de donar els regals. Aquest toc de misteri afegeix un nivell d'emoció i anticipació que eleva l'experiència. L'especulació sobre qui podria ser el nostre amic invisible i quin regal ens espera –sovint són coses originals– afegeix encara més suspens a l'intercanvi de regals.

Restaurant del Prat Gran

MENÚ SANT ESTEVE

Aperitiu

Amanida de Prat Gran
Platet de fuet

Primers

Sopa de galets amb mandonguilles
Caneló de confit d'ànec amb oli de tòfon
Greaellada de verdures amb salsa romesco
Carpaccio de salmó amb vinagreta de panses
Canelons del Prat Gran

Segons

Salmó a la brasa amb verdures
Bacallà gratinat amb all i oli
Entrecot de vedella amb salsa al pebre
Xai a la brasa amb guarnició
Galta de porc al forn amb prunes
Pollastre guisat amb gambes

Postres

Pastís casolà de pastanaga
Crema catalana
Pastisset de brownie
Macedònia

Preu del menú 36,50€ IGI inclòs
(pa, vi, aigua o refresc inclòs)

MENÚ CAP D'ANY

Per començar

Medallo de foie amb confitura de poma
Camembert fregit amb cruixent d'ametlla
Tartaleta d'hummus
Montadito de pernil iberic

Entrants

Crema de bolets amb xips de yuca

Primer

Caneló de llamàntol amb beixamel de marisc
Carpaccio de pinya i mango
amb encenalls de pernil iberic

Segon

Espatlla de xai rostida al forn amb patata,
ceba i tomaquet

Postres

Braç de gitano de nata amb fruits vermells

Aigua, pa i cafè
Raïm de la sort
Bossa de cotilló

Vins i caves
Blanc, Negre i cava

I DESPRÉS...BALL I MOLTA MÚSICA FINS A LA MATINADA

Preu per persona 85€ IGI inclòs

Gaudeix d'un sopar especial amb nosaltres
Telèfon.: +376 836 222 Av. del Ravell, 9 - La Massana

ENTREVISTA DENIS FEITO

EL CAP DE CUINA de la borda La Llar de l'Artesà, un emblemàtic establiment de Bordes d'Envalira, destaca que el restaurant ofereix opcions de menús nadalencs en un entorn acollidor.

“El Nadal és l'època perfecta per preparar coses especials”

Com va sorgir la idea d'oferir menús especials per a les festes de Nadal?

Disposem d'un ampli menjador amb llar de foc, un espai molt acollidor. Per tant, creiem que és un lloc engrescador per poder celebrar un àpat festiu.

Han decidit preparar algun plat o especialitat que no acostuma a estar a la carta de cada dia?

Sí, creiem que el Nadal és un moment perfecte per preparar coses especials, per cuinar plats que no siguin els més rutinaris de sempre, per dir-ho d'alguna manera.

Quina capacitat té el restaurant?

Podem donar cabuda a un màxim de 40 persones.



Amb quina antelació recomanen realitzar les reserves?

En aquest sentit som força eficaços a l'hora d'adaptar-nos a les reserves d'última hora, però amb dos dies d'antelació ens podem organitzar bastant bé.

Per què creu que molta gent prefeix celebrar algunes de les trobades de Nadal en restaurants?

Per no haver de cuinar i després fer tota la neteja de la cuina i del menjador. Organitzar una trobada d'aquest tipus a casa no sempre és senzill, sobretot si el grup és nombrós.

Quin és el perfil més habitual de client del seu restaurant?

Els nostres clients són principalment turistes, tant esquiadors com amants de la muntanya, però també rebem molta gent del país que gaudeix fent activitats.

És possible reservar per a grups grans o esdeveniments privats?

A partir de vint persones podem mirar de convertir-ho en esdeveniment privat i obrir només per a aquell grup.

ENTRANTS A COMPARTIR

Pà amb tomàquet i embotits
Croquetes variades de la casa
Camembert al forn, chutney de poma y tomàquets
Gravlax de salmó fet a casa, amb aneth i pebre rosa

PRINCIPALS A ESCOLLIR

Cuixa d'anec en dos coccions, amb salsa de taronja
Pop a la brasa amb hummus de remolatxa i verduretes al forn
Entrecot de vedella a la brasa

POSTRES A ESCOLLIR

Tronc de Nadal amb fruits vermells
Pastís calenta de xocolata, amb gelat de turró

1/2 ampolla de ví per persona, aigua i cafè

36€

RESTAURANT



Ctra. General, 2 Bordes d'Envalira
+376 851 078





RESTAURANT 120
TAPES, PIZZES, BRASA I PLATS COMBINATS
AV. MERTIXELL 120 - ANDORRA LA VELLA
+376 865 345



RESTAURANT MAMA MARIA
TAPES, PIZZES I CIUNA DE MERCAT
AV. MERITXELL 25 - ANDORRA LA VELLA
+376 869 996



EL CELLER
CUINA GASTRONÒMICA
AV. MERITXELL 27 - ANDORRA LA VELLA
+376 370 147



EL REFUGI ALPI
FONDUES, RACLETES I REBLOCHÓN
AV. MERITXELL 73 - ANDORRA LA VELLA
+376 808 100



LA CABANA
CUINA ITALIANA
AV. MERITXELL 73 - ANDORRA LA VELLA
+376 826 079



RESTAURANT L'INFORMAL
PASTES, PIZZES, CARNS A LA BRASA I PEIXOS
AV. CARLEMANY 58 - ESCALDES-ENGORDANY
+376 865 333



FRANKFURT CHESTER
HAMBURGUESES I FRANKFURTS
PL. PRINCEP BENLLOCH 2 - ANDORRA LA VELLA
+376 864 333



PAPANICO
ESPECIALITAT EN TAPES
AV. PRINCEP BENLLOCH 4 - ANDORRA LA VELLA
+376 867 333



RESTAURANT 2 CAÇADORS
BRASERIA
PLAÇA REBES 2 - ANDORRA LA VELLA
+376 827 467



L'ESCAPADA
TAPES, CARNS, HAMBURGUESES, PIZZES,
WOKS I POKE BOWLS
AV. MERITXELL 128 - ANDORRA LA VELLA
+376 839 333



CHILLOUT - LA BORDA PAIRAL 1630
MUSICA I COPES
C/ DOCTOR VILANOVA 7 - ANDORRA LA VELLA
+376 869 999

• Aniversaris • Noces • Comunions • Batejos • Esdeveniments esportius • Exposicions





 **Mirrorland**
foto



**Diversió garantida
en la teva celebració**

Mirrorland Foto és un servei innovador d'animació per a esdeveniments que ofereix l'última tecnologia en presa de fotografies interactives i impressió de fotos al mateix lloc. Gràcies al nostre **Mirall Màgic** aportarem distinció i entreteniment, tant a esdeveniments socials com privats.

+ info: +376 630 273

  @mirrorlandfoto • www.mirrorlandfoto.com

• Inauguracions • Sopars de Nadal • Congressos • Gales • Presentacions • Fires, i molt més